



416974S-2020



濮阳市天口食品有限公司企业标准

Q/PTS 0004S-2020

# 液态复合调味料

2020-12-11 发布

2020-12-11 实施

濮阳市天口食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由濮阳市天口食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙宏凌。

H N

Q B

# 液态复合调味料

## 1 范围

本标准规定了液态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水、黄酒、酿造酱油、酿造食醋、冰乙酸（又名冰醋酸）、白砂糖、调味料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种为原料，辅以柠檬酸、焦糖色（普通法）、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经调配、加热或不加热、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。

根据原料的不同分为不同品种：白糖蒜酸味汁、红糖蒜酸味汁、腌萝卜酸味汁、泡花生酸味汁、复合酱油汁、黄瓜蘸汁、凉拌酸味汁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.2 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.3 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.4 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.14 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
-----	-----	------

性 状	具有本品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 15.0	GB 5009.44
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠 <sup>a</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注: \*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 该指标仅适于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.7 其他要求

应符合GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

## 3 检验

即食类产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群；非即食类产品出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水、黄酒、酿造酱油、酿造食醋、冰乙酸（又名冰醋酸）、白砂糖、调味料酒、食用盐、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（花椒、八角、辣椒、白胡椒、黑胡椒、花椒、八角、小茴香、桂皮、草果、砂仁、肉豆蔻、肉桂、姜黄、甘草、葱、姜、蒜中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种为原料，辅以柠檬酸、焦糖色（普通法）、苯甲酸钠、山梨酸钾中的几种，经调配、加热或不加热、灌装、包装加工而成的含有两种以上调味料的即食或非即食液态复合调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644 《食品安全国家标准 复合调味料》等相关国家标准、行业标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市天口食品有限公司